



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,
Director des Pomol. Instituts in Reutlingen. Superintendent in Zeinzen bei Hannover.

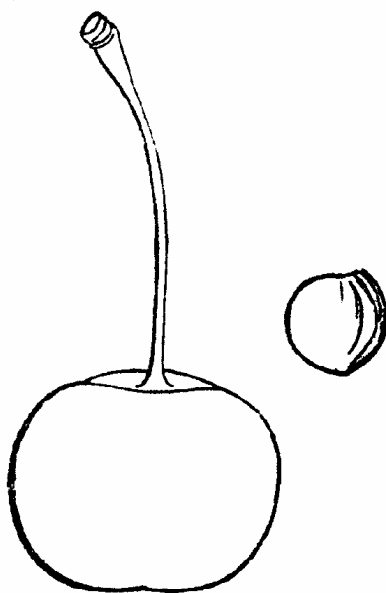
Dritter Band: Steinobst.

Kirschen No. 1—109. Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Spanische Glaskirsche. **† Ende der 2. Woche d. R.3.

Heimath und Vorkommen: diese gar sehr schätzbare Frucht erhielt ich von Dittrich zu Gotha unter dem unpassenden Namen Große Spanische Weichsel. Ich war länger geneigt, sie für Truchseß Große Glaskirsche von Montmorency zu halten; nachdem ich aber diese von Herrn Organisten Müschen ächt, direkt von Truchseß herkommend, erhalten habe, halte ich obige für eine Sorte, die wahrscheinlich bisher ganz unbekannt ist und muß sie den Namen, unter dem ich sie erhielt, wohl durch irgend eine Verwechslung erhalten haben, es sei denn, was so unmöglich nicht ist, daß Christ selbst, von dem Dittrich die Sorte haben wird, die von ihm beschriebene Große Spanische Weichsel nicht gekannt und eine Glaskirsche als Süßweichsel beschrieben hätte. Ist eine Verwechslung nicht vorgegangen, so hat Dittrich die Sorte noch weniger gekannt. Um dieser schätzbaren Sorte, die stets mehrere Tage vor der doppelten Glaskirsche reift, an Größe und wohl ungezweifelt auch an Tragbarkeit, sowie an etwas milderem Geschmacke sie übertrifft, endlich einen bestimmteren Namen zu geben, habe ich sie, wie oben, benannt und mochte nach längeren Forschungen nicht warten, das pomologische Publikum mit ihr bekannt zu machen.

Literatur und Synonyme: mit dem Namen Spanische Weichsel ist viel Unfug getrieben und sind sehr verschiedene Sorten so benannt. Truchseß erhielt (S. 407) die Wahre Englische Kirsche als Spanische Weichsel und sagt, daß in Franken dieser Name fast allen Süßweichseln beigelegt werde, wie denn ja auch eine herrliche Süßweichsel Spanische Frühkirsche heißt. Ferner erwähnt er S. 637, daß der Große Sobet in der Gegend von Kronberg Spanische Weichsel genannt werde. Auch eine

Weichsel heißt Spanische Frühweichsel, und nach Dochnahls Führer würde auch die Jerusalemkirsche Große Spanische langstielige Weichsel genannt werden und von der Schwarzen Forellenkirsche sagt v. Heineken (S. 210 Nr. 38), daß sie in seiner Gegend Holländische oder Spanische Weichsel genannt werde. Die Frucht, welche ich mir als große Spanische Weichsel von Dittrich erbat, beschreibt Dittrich III. S. 259 nach Christ, der sie Bollständ. Pomol. S. 217 Fig. 49 aufführt, aber als Süßweichsel beschreibt, auch eine ziemlich späte Reifzeit angibt. Ziemlich gleichzeitig mit obiger reift und auch ähnlich in Form ist eine Montmorency à longue queue, die ich aus Herrnhausen erhielt, doch blieb diese bisher immer kleiner. Die Montmorencys der Franzosen und Engländer scheinen auch sämtlich Amarellen zu sein.

Gestalt: groß, am Stiele und Stempelpunkt stark gedrückt, nur auf der Rückenseite etwas breit gedrückt, auf dem Bauche rund. Furchen fehlen, oder sind unbedeutend, auf der Rückenseite zuweilen flach mit feiner Linie, der Stempelpunkt steht in schönem, flachem Grübchen.

Stiel: stark, $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ " lang, grün, in weiter tiefer Höhle.

Haut: fein, glänzend, von Farbe der Glaskirschen, zuletzt aber so dunkel, als es die Doppelte Glaskirsche wird.

Fleisch: zart, saftreich, schmelzend, mattgelb, der Saft hell, der Geschmack in der Reife mild und angenehm säuerlich, so daß man selbst etwas Süßes durchmerkt und der Geschmack etwas vorzüglicher ist, als der der Doppelten Glaskirsche.

Stein: hängt fest am Stiel und bleibt etwas Fleisch an ihm sitzen. Er gleicht dem Steine der Doppelten Glaskirsche, ist ziemlich rund; die Rückenkanten, unter denen die Mittelkante sehr vorsteht, erheben sich nach dem Stielende hin merklich. Einige feine Afterkanten gehen vom Stielende aus; am Stielende findet sich eine Vertiefung.

Reifzeit und Nutzung: röthet sich stets merklich und wohl 8 Tage früher als die doppelte Glaskirsche, (was noch ebenso ist, nachdem ich die beiden Bäume neben einander setzte) zeitigt dann etwas weniger rasch, als letztere, kommt aber doch etliche Tage früher zur Reife, in der 2. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt schätzbar und ziehe ich sie der Doppelten Glaskirsche vor.

Anm. Der Unterschied gegen die doppelte Glaskirsche liegt in früherer Zeitigung, mehr Größe und dem Mangel einer tieferen Furche auf dem Rücken. Die große Glaskirsche von Montmorency zeitigt merklich später und ist am Stempelpunkte etwas mehr gerundet.

D b e r d i e k.